Sono aperte le iscrizioni al
corso gratuito Biennale di Qualifica di Istruzione e Formazione Professionale per

"OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI"

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Cod. Siform 1114052

Finanziato dalla REGIONE MARCHE

Titolo: PR Marche FSE+ 2021/2027, Asse Giovani, OS 4.f. - DGR n.547/2023 – Avviso per la presentazione DDS n. 473/FOAC/2025 del 03/06/2025 – Corso "OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno".

SOGGETTO PROPONENTE

Fondazione Centro Formazione Professionale "Artigianelli"
Opera don Ernesto Ricci

SEDE DEL CORSO

Centro Formazione Professionale "Artigianelli"
via Don Ernesto Ricci 4/6, 63900 Fermo
tel. 0734 229956

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'Addetto alle lavorazioni di pasticceria pasta e prodotti da forno si occupa in autonomia della produzione di prodotti di panetteria (pane, crackers, grissini, sfoglie salate, ecc.), pasticceria (fresca, da forno e fritta, dolce e salata) e pasta (fresca, secca). Generalmente collabora alla gestione delle scorte di magazzino, al ricevimento della merce e al relativo controllo igienico alimentare.

DESTINATARI E REQUISITI

n. 15 Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti al momento dell'iscrizione che hanno assolto l'obbligo di istruzione ma non hanno conseguito una qualifica professionale triennale corrispondente al III livello europeo (3 EQF).
L'obbligo di istruzione si intende assolto nel caso in cui: è stato conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado e si è frequentato almeno un anno di scuola secondaria di secondo grado con successo; si è in possesso della certificazione competenze chiave di cittadinanza negli assi culturali indicati nel DPR 22/08/2007, n. 139, rilasciata da parte di un soggetto pubblico, con l'utilizzo del modello di certificazione allegato al DM n. 9 del 27/01/2010, le competenze chiave di cittadinanza negli assi culturali indicati nel DPR 22/08/2007, n. 139.

STRUTTURA PROGETTUALE

Nel percorso didattico si sviluppano materie di studio riconducibili a cinque aree di riferimento: area dei linguaggi, area scientifica, area socio storico economica, area tecnologica e area tecnico professionale.
Materie Culturali: lingua italiana, inglese, matematica, fisica, storia, storia dell'arte, diritto, competenze chiave di cittadinanza, informatica, diritto-economia, sicurezza, orientamento.
Materie Tecnico Professionali: Sistema HACCP, materie prime nella produzione del pane, prodotti dolciari, cioccolato, pasta, tecnologia della produzione del pane, dei prodotti di pasticceria, della pasta, produzione del pane, gestire il rapporto con il cliente e gestione del magazzino.
Misure di accompagnamento: Il percorso, tra le misure di accompagnamento, prevede la figura del tutor di corso e la presenza di LABORATORI DI RECUPERO E SVILUPPO DEGLI APPRENDIMENTI per la messa a livello nell'asse linguistico, matematico, tecnologico scientifico e storico sociale, (questo per favorire il riconoscimento dei crediti e l'eventuale conseguimento della qualifica triennale)
Stage: il percorso prevede uno stage aziendale per il primo e il secondo anno.

FREQUENZA

La frequenza al corso è obbligatoria. Non possono essere ammessi alle prove di valutazione finale coloro che abbiano superato il tetto massimo delle assenze del 25% delle ore di durata di ciascuna annualità del percorso. Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato regolarmente e con profitto potranno partecipare all'esame finale da sostenere davanti ad una commissione nominata dalla REGIONE MARCHE.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione al corso deve essere presentata esclusivamente sul modello disponibile presso la sede del Centro di Formazione Professionale "Artigianelli" di Fermo, Via Don Ernesto Ricci 4/6. Alla domanda deve essere allegata fotocopia fronte/retro di un documento di identità in corso di validità. La domanda deve essere consegnata a mano (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 13.00) entro il 22/10/2025.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso BIENNALE ha una durata di ore di cui 1980 ore di cui 340 di alternanza/scuola lavoro e 200 di impresa formativa. Le lezioni avranno la durata presumibile di 4 ore giornaliere dalle 13,30 alle 17,30 dal lunedì al venerdì.

TITOLO RILASCIATO

A coloro che supereranno con esito positivo l'esame finale verrà rilasciato l'attestato di Qualifica Professionale Triennale di OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

SELEZIONI

Fra tutti coloro per i quali, nella fase di Accoglienza-Orientamento previsto da progetto è stato dato luogo alla definizione di un progetto professionale individuale, che prevede la frequenza del presente corso di istruzione e formazione professionale, viene accettata la domanda di iscrizione in ordine di data e fino al raggiungimento del numero massimo stabilito in 15 utenti.

PER INFORMAZIONI

Centro Formazione Professionale "Artigianelli" Fam, via don Ernesto Ricci 4/6 63900 Fermo 0734 229956
info@cfpartigianelli.it

IL PERCORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO

08/07/2025